

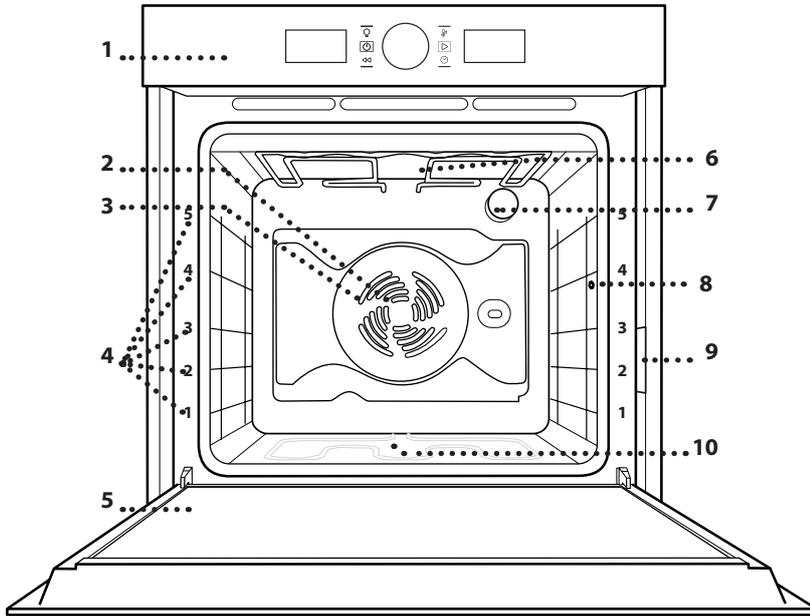


**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



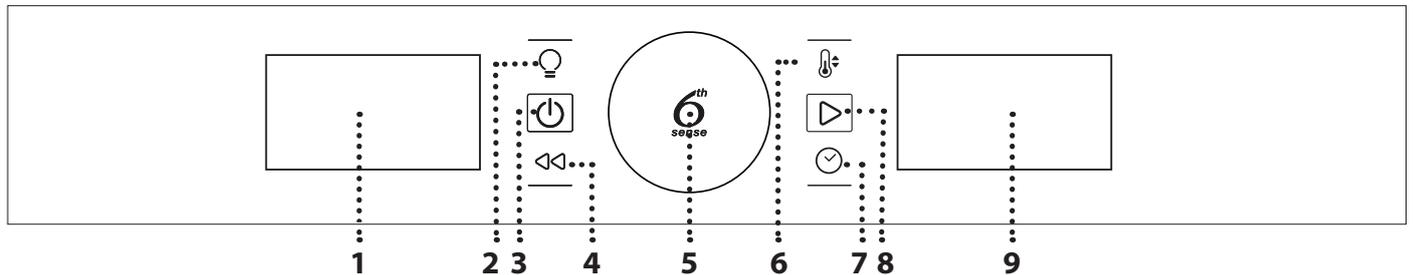
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Fan
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Upper heating element/grill
7. Luz
8. Punto de inserción de la sonda de carne (si la hay)
9. Placa de características (no debe retirarse)
10. Resistencia inferior (no visible)

## PANEL DE CONTROL



### 1. PANTALLA DE LA IZQUIERDA

#### 2. LUZ

Para encender/apagar la luz.

#### 3. ENCENDER/APAGAR

Para encender o apagar el horno y para detener una función activa en cualquier momento.

#### 4. VOLVER

Para volver al menú de configuración anterior cuando se configuren los ajustes.

### 5. SELECTOR ROTATIVO / BOTÓN SEXTO SENTIDO

Gírelo para desplazarse por las funciones y ajustar todos los parámetros de cocción. Pulse  para seleccionar, programar, acceder o confirmar las funciones o parámetros, y, eventualmente, para iniciar el programa de cocción.

### 6. TEMPERATURA

Para ajustar la temperatura.

### 7. TIEMPO

Para configurar o cambiar la hora y ajustar el tiempo de cocción.

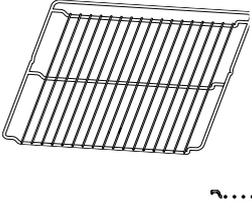
### 8. INICIO

Para iniciar funciones y confirmar los ajustes.

### 9. PANTALLA DE LA DERECHA

# ACCESORIOS

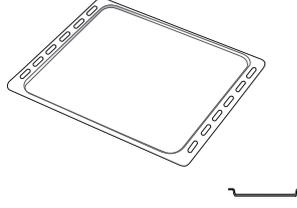
## REJILLA



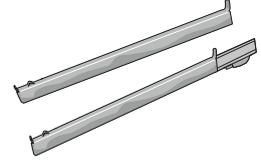
## GRASERA



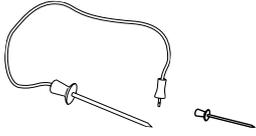
## BANDEJA HORNEADO



## GUÍAS DESLIZANTES\* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



## SONDA DE CARNE (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro. Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

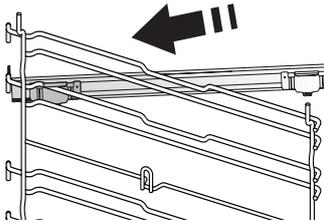
## INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

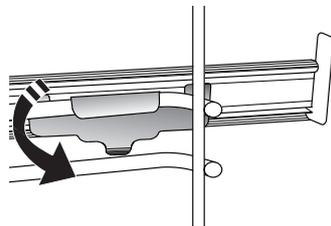
## MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.



Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición.

Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

## CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

. Para volver a colocar las guías para estantes, encájelas primero en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

# FUNCIONES



## CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



## GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la graseira debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



## AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



## HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear tartas con relleno o asar verduras rellenas en un único estante. Esta función utiliza una circulación del aire suave e intermitente para que los alimentos no se sequen en exceso.



## FUNCIONES 6<sup>TH</sup> SENSE



## CAZUELA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para los platos de pasta.



## CARNE

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para la carne. Esta función activa el ventilador de forma intermitente y a velocidad baja para evitar que los alimentos se sequen demasiado.



## MAXI-COCCIÓN

Esta función selecciona automáticamente la mejor forma de cocción y temperatura para cocinar una gran cantidad de carne (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.



## PAN

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pan.



## PIZZA

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de pizza.



## TARTAS DULCES

Esta función selecciona automáticamente la mejor temperatura y el mejor método de cocción para todos los tipos de tarta.



## FUNCIONES ESPECIALES



## PRECAL. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente. Una vez finalizado el precalentamiento, el horno utilizará automáticamente la función «Convencional». Espere a que termine el precalentamiento antes de introducir los alimentos en el horno.



## TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.



## ECO AIRE FORZADO\*

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



## GUARDAR CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.



## LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.



## LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (LIMP.PIROLÍTICA) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

\* Función utilizada como referencia para la declaración de eficiencia energética de conformidad con la normativa (EU) Nº 65/2014

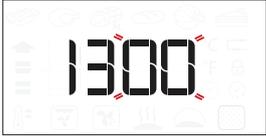
# PRIMER USO

## 1. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora.



Los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear: Gire el selector para establecer la hora y pulse para confirmar.



Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Gire el selector para establecer los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora más adelante, mantenga pulsado durante como mínimo un segundo con el horno apagado y repita el procedimiento anterior.

Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

## 2. CONFIGURACIÓN

Si es necesario, puede cambiar la unidad de medida, la temperatura (°C) y la corriente nominal (16 A) predeterminadas.

Con el horno apagado, mantenga pulsado durante al menos 5 segundos.



Gire el selector para seleccionar la unidad de medida y pulse para confirmar.



Gire el selector para seleccionar la corriente nominal y pulse para confirmar.

Nota: El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16 A): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13 A).

## 3. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal.

Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

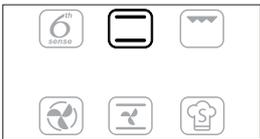
Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

# USO DIARIO

## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Cuando el horno está apagado, la pantalla solo muestra la hora. Mantenga pulsado para encender el horno. Gire el selector para ver las funciones principales disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse .



Para seleccionar una subfunción (en caso de que la haya), seleccione la función principal y después pulse para confirmar e ir al menú de la función.



Gire el selector para ver las subfunciones disponibles en la pantalla de la izquierda. Seleccione una y pulse para confirmar.

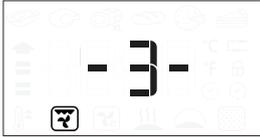
## 2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL

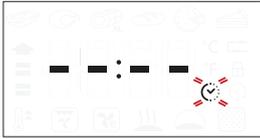


Cuando el icono °C/°F parpadee en la pantalla, gire el selector para cambiar el valor y después pulse para confirmar y continuar con la modificación de ajustes siguiente (si es posible). También se puede ajustar el nivel del grill (3 = alto, 2 = medio, 1 = bajo) al mismo tiempo.



Nota: Una vez iniciada la función, puede cambiar la temperatura o el nivel del grill pulsando  o girando el selector directamente.

#### DURACIÓN



Cuando parpadee el icono  en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse  para confirmar.

Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse  para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse  para ajustar el tiempo de cocción establecido: Gire el selector para cambiar la hora y pulse  para confirmar.

#### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN / INICIO DIFERIDO

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

Cuando pueda cambiar la hora de finalización, la pantalla mostrará la hora a la que terminará la cocción y el icono  parpadeará.



Si es necesario, gire el selector para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse  para confirmar e iniciar la función.

Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno. El horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, por lo que los tiempos de cocción serán ligeramente superiores a los de la tabla de cocción.

Durante el tiempo de espera, puede usar el selector para cambiar la hora de finalización programada.

Pulse  o  para cambiar los ajustes de temperatura y tiempo de cocción. Pulse  para confirmar cuando acabe.

### 3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado la configuración deseada, pulse  para activar la función.

Puede mantener pulsado  en cualquier momento para poner en pausa la función que esté activada en ese momento.

### 4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida.



En ese momento, abra la puerta, introduzca los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción pulsando .

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.

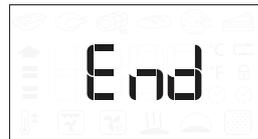
Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pondrá en pausa el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento.

La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando el selector.

### 5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

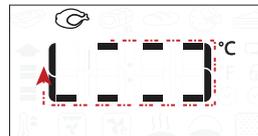


Para alargar el tiempo de cocción sin cambiar los ajustes, gire el selector para programar un nuevo tiempo de cocción y pulse .

### FUNCIONES 6<sup>TH</sup> SENSE

#### RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA

Si la temperatura interior del horno baja durante un ciclo de cocción por tener la puerta abierta, se activará una función especial automáticamente para recuperar la temperatura original. Mientras se recupere la temperatura, la pantalla mostrará una animación en "serpiente" hasta que se alcance la temperatura.



Cuando un ciclo de cocción programado esté en progreso, el tiempo de cocción aumentará dependiendo del tiempo que la puerta haya estado abierta para garantizar un resultado óptimo.

## . FUNCIONES ESPECIALES

LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

**No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.**

Retire todos los accesorios del horno antes de activar la función de limpieza pirolítica incluyendo las guías para los estantes. Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Active la función Limp.Pirolítica solamente si el aparato está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción.

Acceda a las funciones especiales  y gire el selector para seleccionar  del menú. Luego, pulse  para confirmar.

Pulse  para que empiece de forma inmediata el ciclo de limpieza o gire el selector para seleccionar el ciclo corto (ECO).

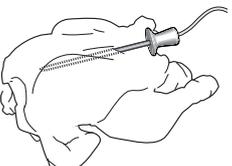
Pulse  para iniciar inmediatamente el ciclo de limpieza, o pulse  para establecer el tiempo final/inicio diferido.

Tras la confirmación final, el horno iniciará el ciclo de limpieza y la puerta se bloqueará automáticamente. La puerta del horno no se puede abrir mientras la limpieza pirolítica está en curso: Permanece bloqueada hasta que la temperatura vuelve a un nivel aceptable. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

Nota: La duración y la temperatura del ciclo de limpieza no se pueden programar.

## . USO DE LA Sonda DE CARNE (SI LA HAY)

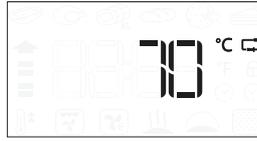
La sonda de carne incluida con el horno permite medir con exactitud la temperatura interna del alimento durante la cocción. La sonda de carne solamente se puede utilizar en algunas funciones de cocción (Convencional , Aire forzado , Horno de convección , Turbo Grill , Carne Sexto sentido y Maxi cocción Sexto sentido ).



Es importante situar correctamente la sonda para obtener los mejores resultados. Introduzca la sonda completamente en la parte más carnosa, evitando huesos y zonas de grasa.

En el caso de las aves, la sonda debería introducirse de forma transversal, en el centro de la pechuga, asegurándose de que la punta no termine en una zona hueca. Si la carne tiene distintos grosores, compruebe que se ha

cocinado correctamente antes de extraerlo del horno. Conecte la punta de la sonda en el orificio situado en la pared derecha de la cavidad del horno. Una vez que la sonda de carne esté conectada a la cavidad del horno, emitirá una señal acústica y en la pantalla aparecerán el icono y la temperatura programada.



Si la sonda de carne está conectada durante la selección de una función, la pantalla conmuta al valor de temperatura por defecto de la sonda de carne. Pulse  para iniciar los ajustes. Gire el selector para programar la temperatura prevista para la sonda de carne. Pulse  para confirmar.

Gire el selector para programar la temperatura del



interior del horno.

Pulse  o  para confirmar e iniciar el ciclo de cocción.

Durante el ciclo de cocción, la pantalla muestra la temperatura programada para la sonda de carne. Cuando la carne alcanza la temperatura programada, el ciclo de cocción se detiene y en la pantalla aparece la palabra «End».

Se puede reanudar el ciclo de cocción desde «End» girando el selector para ajustar la temperatura prevista para la sonda de carne como se indica arriba. Pulse  o  para confirmar y reanudar el ciclo de cocción .

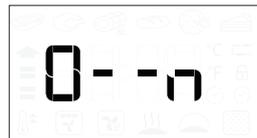
Nota: durante el ciclo de cocción con la sonda de carne puede girar el selector para modificar la temperatura prevista para la sonda. Pulse  para ajustar la temperatura del interior del horno.

La sonda de carne se puede introducir en cualquier momento, incluso durante el ciclo de cocción. En este caso, será necesario reprogramar los parámetros de la función de cocción.

Si la sonda de carne es incompatible con una función, el horno apagará el ciclo de cocción y emitirá un sonido de alerta. En este caso, deberá desconectar la sonda de carne o pulsar  para configurar otra función. El inicio diferido y la fase de precalentado no son compatibles con la sonda de carne.

## . CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado  durante al menos 5 segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: El bloqueo de teclas también se puede activar mientras la cocción esté en proceso.

Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón  .

## CONSEJOS ÚTILES

### CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

### COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

El uso de la función «AIRE FORZADO» permite cocinar al mismo tiempo distintos alimentos que requieran la misma temperatura (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando estantes diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

### CARNE

Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente de Pyrex adecuada al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Durante esta operación se generará vapor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.

Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la rejilla en un estante inferior para alejarla del grill. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción. Abra la puerta con cuidado, ya que puede salir vapor caliente.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una graserá con medio litro de agua directamente debajo de la rejilla en la que se coloque la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

### POSTRES

Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo estante.

Utilice bandejas para hornear metálicas de color oscuro y colóquelas siempre sobre la rejilla suministrada. Para cocinar en varios estantes, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en ellos de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.

Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está listo.

Si utiliza bandejas para hornear antiadherentes, no unte con mantequilla los bordes, ya que es posible que el bizcocho no suba de manera uniforme por los bordes.

Si el producto se «hincha» durante la cocción, use una temperatura más baja la próxima vez y plantéese reducir la cantidad de líquido añadido o remover la mezcla más suavemente.

Para postres con relleno húmedo (tartas de queso o de fruta) utilice la función «Horno de convección». Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, coloque el estante en un nivel más bajo y salpique la base con pan rallado o galletas antes de añadir el relleno.

### PIZZA

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

### LEUDAR

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reduce en un tercio con respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de leudado de una pizza de 1 kg es de alrededor de una hora.

# TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Biscochos esponjosos</b>		-	170	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	2 
		Sí	160	30 - 50	4 1  
<b>Tartas rellenas</b> (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Galletas / Pastelitos</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sí	150 - 160	20 - 40	3 
		Sí	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Lionesas</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Sí	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Merengues</b>		Sí	90	110 - 150	3 
		Sí	90	130 - 150	4 1  
		Sí	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (fina, gruesa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Sí	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Sí	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Pan de molde</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Panecillo</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Pan</b>		Sí	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pizza congelada</b>		-	250	10 - 20	2 
		Sí	250	10 - 20	4 1  
<b>Tartas saladas</b> (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 190	45 - 60	2 
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Sí	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Volovanes / Canapés de hojaldre</b>		Sí	190 - 200	20 - 30	3 
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Sí	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasañas, Pasteles</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Pasta al horno, Canelones</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	TIEMPO COCCIÓN (Min.)	NIVEL Y ACCESORIOS
<b>Cordero/ternera/buey/cerdo</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Cerdo asado con piel crujiente</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Pollo/conejo/pato</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Pavo/oca</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pescado al horno/en papillote</b> (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
<b>Hortalizas rellenas</b> (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
<b>Tostada</b>		-	3 (Alta)	3 - 6	5
<b>Filetes de pescado / Filete</b>		-	2 (Media)	20 - 30***	4 3
<b>Salchichas / Kebab / Costillas / Hamburguesas</b>		-	2 - 3 (Media - Alta)	15 - 30***	5 4
<b>Pollo asado</b> 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70**	2 1
<b>Rosbif poco hecho (1 kg)</b>		-	2 (Media)	35 - 50**	3
<b>Pierna de cordero / Jarretes</b>		-	2 (Media)	60 - 90**	3
<b>Papas Asadas</b>		-	2 (Media)	35 - 55**	3
<b>Verduras gratinadas</b>		-	3 (Alta)	10 - 25	3
<b>Menú completo: Tarta de fruta</b> (nivel 5)/ <b>lasaña</b> (nivel 3)/ <b>carne</b> (nivel 1)		Sí	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasañas y carnes</b>		Sí	200	50 - 120*	4 1
<b>Carnes y patatas</b>		Sí	200	45 - 120*	4 1
<b>Pescado y verduras</b>		Sí	180	30 - 50	4 1
<b>Piezas de carne rellenas asadas</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Cortes de carne</b> (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 120*	3

\* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

\*\*\* Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

Nota: La función de Sexto sentido «Tartas dulces» solamente utiliza las resistencias superior e inferior, sin circulación de aire forzado. No requiere precalentamiento.

FUNCIONES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Aire Forzado	Horno de conveccion	Eco aire forzado
FUNCIONES AUTOMÁTICAS	Cazuela	Carne	Maxi Cooking	Pan	Pizza	Tartas dulces
ACCESORIOS	Rejilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera	Bandeja con 500 ml de agua	

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

**Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.**

**No utilice productos de lavado con vapor.**

**No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.**

**Utilice guantes protectores.**

## SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra. Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

## SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar

la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

- Si hay suciedad persistente en las superficies interiores, se recomienda activar la función de limpieza automática para obtener los mejores resultados.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta .

## ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

## CAMBIO DE LA BOMBILLA

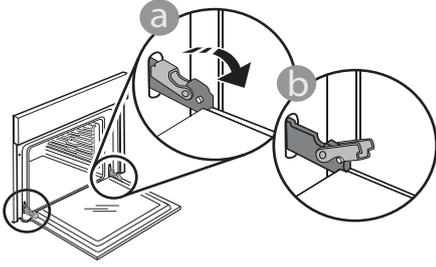
- 1.** Desconecte el horno de la red eléctrica.
- 2.** Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- 3.** Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas incandescentes de 25-40W/230V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

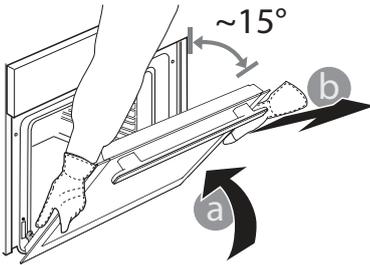
- Si utiliza bombillas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

## EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola

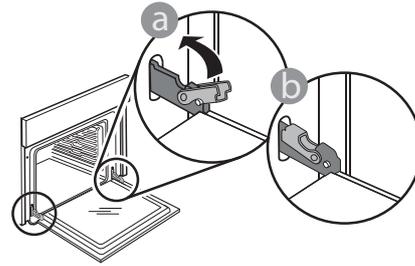


y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

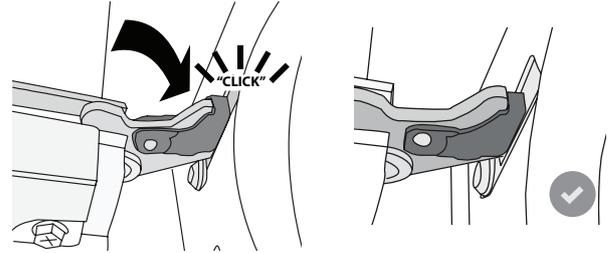


3. Vuelva a colocar la puerta moviéndola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con su alojamiento y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

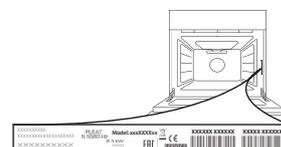
# RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La puerta no se abre.	Fallo en el bloqueo de la puerta. Ciclo de limpieza en curso.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Problema de software.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



Whirlpool



400011103152